

# Cheese Boat

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 15 min / **Cuisson :** 25 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 petits pains précuit
- ✓ 80 g de Munster (ou autre)
- ✓ 4 tranches de poitrines fumées
- ✓ Emmental râpé

**Préparation :** *Recettes de Caline*

Précuire les tranches de poitrines fumées et les égoutter sur un absorbant

Pour les petits pains, vous pouvez les commander chez votre boulanger ou les acheter précuit, si vous les prenez précuit, les cuire et laissez-les refroidir avant de continuer la recette.

Fendre le dessus du pain à l'aide d'un couteau en faisant tout le tour.  
Retirez la croûte.

Creusez le pain en retirant la mie. Votre contenant est prêt.

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Déposez une tranche de poitrine fumée au fond de chaque petit pain.

Répartissez le fromage dans le pain.

Posez le pain sur une plaque de cuisson.

Mettre la seconde tranche de poitrine

Recouvrir chaque petits pains d'emmental râpé, remettre le petit chapeau et finir avec un peu d'emmental

Enfournez pour 20 minutes.

Laissez tiédir et servir

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**